

GOTIE

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA
DO WARZYW I OWOCÓW



GSJ-610



GSJ-620



GSJ-630

PARAMETRY TECHNICZNE

- moc: 200W
- napięcie zasilania: 230V ~ 50 Hz
- maksymalny czas pracy ciągłej: 20 minut
- prędkość obrotowa: 45-55 obr/min
- elementy czynne wolne od bisfenolu A (BPA free)

OPIS URZĄDZENIA

Urządzenie przeznaczone jest do wyciskania soku z większości owoców i warzyw. Skuteczność działania urządzenia jest znacznie wyższa niż w przypadku tradycyjnych sokowirówek. Urządzenie nie nadaje się do wyciskania owoców i warzyw włóknistych (np. rabarbar) oraz zawierających pestki lub łupiny. Można wyciskać sok z owoców pestkowych, ale po uprzednim ich wydrylowaniu.

Ilość wyciśniętego soku uwarunkowana jest jakością owoców i warzyw.

Soki wyciskane w wyciskarkach wolnoobrotowych są znacznie gęstsze, niż z tradycyjnych sokowirówek. Wyższa zawartość pulpy w soku jest zjawiskiem normalnym.

Popychacz w urządzeniu służy jedynie do przesuwania zablokowanych produktów. Produkty są pobierane przez ślimak i nie należy ich upychać w urządzeniu przy użyciu siły. Upychanie produktów wpływa na pogorszenie jakości soku oraz może uszkodzić urządzenie i spowodować utratę gwarancji.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy:

- **dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji**
- **upewnić się czy żaden z elementów nie jest uszkodzony**
- **umyć elementy, które mają kontakt z żywnością ciepłą wodą**
- **złożyć urządzenie zgodnie z instrukcją montażu**

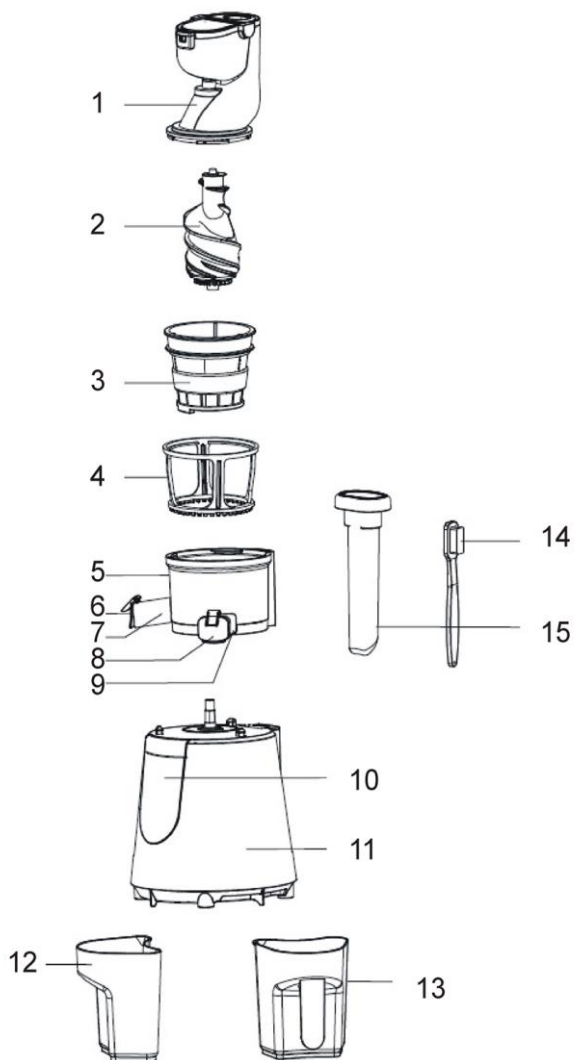
BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

- przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji oraz podczas użytkowania przestrzegać zaleceń zawartych w instrukcji
- przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia
- nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie
- urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego
- nie używać na wolnym powietrzu
- nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia

- należy zwracać uwagę aby dzieci nie bawiły się sprzętem
- nie należy pozostawiać używanego urządzenia bez nadzoru
- przed włączeniem urządzenia należy się upewnić czy wszystkie jego elementy są odpowiednio zamontowane
- po zakończeniu pracy zawsze należy wyłączyć urządzenie z zasilania
- urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, chyba że będą one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo
- nie chwytać urządzenia mokrymi rękami
- przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od sieci
- nie używać urządzenia, jeśli któryś z jego elementów jest uszkodzony
- nie przekraczać dopuszczalnego czasu pracy ciągłej urządzenia
- nie przenosić ani nie przesuwają w trakcie użytkowania
- w trakcie pracy urządzenia nie wolno wkładać palców lub narzędzi do tunelu dozownika – do popychania produktów służy wyłącznie popychacz
- w trakcie robienia soków z twardszych produktów, nie należy dopuszczać do pracy urządzenia dłuższej niż 40 sekund za jednym razem oraz należy zadbać o to, aby urządzenie się nie przegrzało
- nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, oraz gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób
- urządzenie może być używane tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami
- producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego i niezgodnego z instrukcją użytkowania urządzenia
- napraw sprzętu może dokonać jedynie autoryzowany punkt serwisowy. Wszelkie modernizacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkowania
- Better Product Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia

ELEMENTY URZĄDZENIA

1. Pokrywa
2. Ślimak
3. Sito
4. Zabierak
5. Zbiornik
6. Korek wylotowy soku
7. Wylewka soku
8. Korek wylotowy odpadków
9. Wylot odpadków
10. Panel sterowania
11. Korpus urządzenia
12. Zbiornik na odpadki
13. Zbiornik na sok
14. Szczoteczka
15. Popychacz



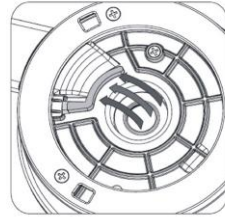
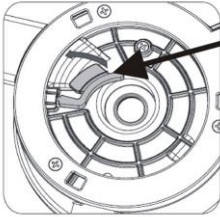
Rysunek poglądowy

MONTAŻ URZĄDZENIA

1. Założenie uszczelki zbiornika

Płaską uszczelkę należy wsunąć do wylotu odpadków, jak pokazano na rysunku.

Zaniechanie w tym zakresie może spowodować zalanie silnika urządzenia.



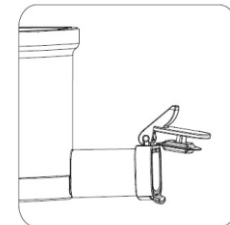
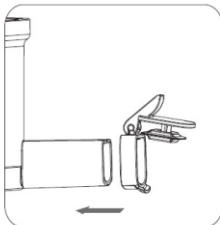
2. Założenie korka spustowego soku

Korek jest oddzielnie pakowany i przed użyciem należy go założyć na wylewkę. Założenie korka spustowego odbywa się zgodnie z poniższym rysunkiem. Korek powinien być otwarty podczas wyciskania soków.



3. Założenie korka wylotu odpadków

Korek jest oddzielnie pakowany i przed użyciem należy go założyć na wylewkę. Założenie korka spustowego odbywa się zgodnie z poniższym rysunkiem. Korek powinien być otwarty podczas wyciskania soków.



INSTRUKCJA MONTAŻU WYCISKARKI

Krok 6

Podstawić pojemniki na sok i odpadki odpowiednio pod wylotami soku i odpadków. Urządzenie jest tym samym gotowe do pracy.

Krok 5

Włożyć ślimak do wnętrza sita. Założyć pokrywę i przekręcić zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara do oporu. Wypustka z tyłu pokrywy musi się wsunąć w gniazdo wyłącznika bezpieczeństwa.

Krok 4

Włożyć sito z założonym zabierakiem do zbiornika zgodnie ze znacznikami na sicie i rancie zbiornika. Urządzenie będzie pracowało poprawnie tylko jeśli znaczniki sita i zbiornika będą w tym samym miejscu.

Krok 3

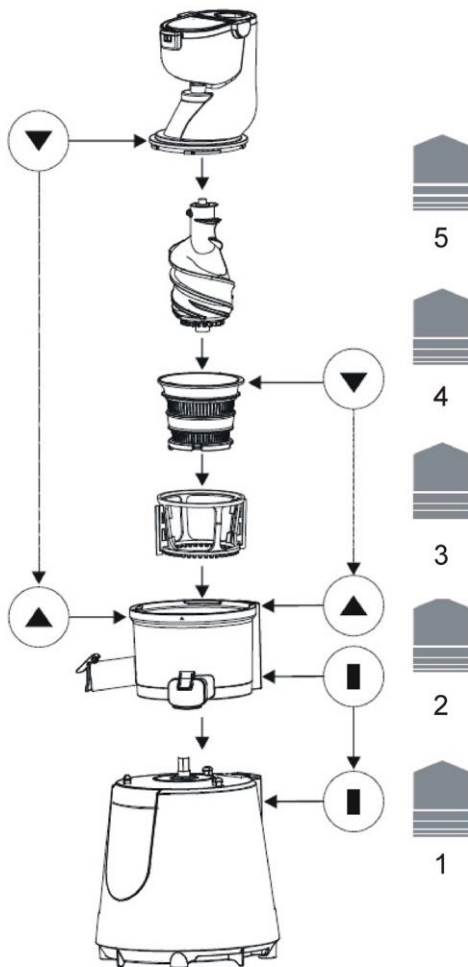
Włożyć sito do zabieraka. Przed założeniem zabieraków, należy sprawdzić, czy elementy gumowe nie są uszkodzone lub zsunięte z konstrukcji zabieraka.

Krok 2

Założyć zbiornik na korpus urządzenia i delikatnie przekręcić zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.

Krok 1

Podczas montażu urządzenia należy odłączyć je od sieci elektrycznej. Należy upewnić się, czy wszystkie elementy są sprawne i nie mają żadnych uszkodzeń mechanicznych. Korpus postawić na twardej i stabilnej powierzchni.



FUNKCJE URZĄDZENIA



Hard



Medium



Soft



Mixed Juice



Vegetable



Jam



Salad





Nuts milk





Washing

Nr	Program	Opis funkcji i rekomendowanych produktów
1	Hard	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja przeznaczona dla warzyw i owoców twardych jak marchew, buraki itp. 2. Przy używaniu tej funkcji należy wkładać do małego otworu wlotowego produkty uprzednio pokrojone na mniejsze kawałki; 3. Produkty należy wkładać powoli, nie dociskać; 4. W przypadku zablokowania urządzenia, należy skorzystać z przycisku R.
2	Medium	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja przeznaczona dla warzyw i owoców średnio-twardych jak jabłka, śliwki itp. 2. Przy używaniu tej funkcji można wkładać produkty zarówno do małego otworu wlotowego, jak i dużego, ale uprzednio pokrojone na mniejsze kawałki;
3	Soft	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja przeznaczona dla warzyw i owoców miękkich jak arbuz, pomidor itp. 2. Przy używaniu tej funkcji można wkładać produkty zarówno do małego otworu wlotowego jak i dużego; 3. Miękkie owoce i warzywa można dociskać przy użyciu popychacza.
4	Mixed Juice	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja przeznaczona do soków mieszanych z dodatkiem ziół lub szpinaku; 2. Podczas pracy urządzenie będzie się zatrzymywało na chwilę przed dodaniem kolejnego produktu.
5	Vegetable	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja przeznaczona do soków warzywnych; 2. Urządzenie pracuje na maksymalnej mocy i z maksymalną prędkością obrotową; 3. Produkty należy pokroić i podawać do małego otworu wlotowego; 4. Nie należy dociskać produktów popychaczem.
6	Jam	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja dostępna tylko w modelach GSJ-600/610/630; 2. Funkcja przeznaczona do wyciskania musów i przetworów; 3. Zaleca się użycie sita precierowego z większymi otworami.
7	Nuts milk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja służąca do przygotowania mleka sojowego lub migdałowego; 2. Soja lub migdały muszą przed włożeniem do urządzenia być moczone 12 godzin. Nie wolno wkładać produktów suchych; 3. Podczas wyciskania należy dodawać nieco wody do wyciskanych produktów. 4. W modelu GSJ-620 funkcja „Nuts milk” nadaje się do wyciskania musu z użyciem sita precierowego o większych otworach.
8	Salad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja dostępna w modelach GSJ-610/620/630 wyposażonych w szatkownicę. Do modelu GSJ-600 można dokupić szatkownicę jako akcesorium; 2. Szatkowanie może odbywać się przy użyciu noża tnącego na plasterki lub na wiórki; 3. Obroty silnika dostosowane są do szatkowania produktów zarówno twardych jak i miękkich.
9	Washing	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja służąca do przepłukania urządzenia pomiędzy wyciskaniem różnych soków; 2. Przed uruchomieniem płukania należy zamknąć oba korki wylotowe i włączyć do zbiornika ok. 300ml czystej wody; 3. Po zakończeniu procesu płukania, otworzyć korki i wylać wodę.

1.  „Power” - przycisk włączenia urządzenia oraz jednocześnie przycisk STOP. Po podłączeniu urządzenia do sieci słyszalny jest krótki sygnał dźwiękowy i lampka przycisku „Power” zaczyna mrugać. Po dotknięciu przycisku „Power” lampka przycisku zapali się światłem ciągłym oraz zostaną podświetlone ikony funkcji urządzenia z domyślnie wybraną funkcją „Hard”, której ikona będzie mrugać. Przycisk „Power” służy również do zatrzymania urządzenia podczas każdego z trybów pracy.

2.  „Menu” - przycisk wybierania funkcji urządzenia. Po włączeniu urządzenia i podświetleniu się ikon funkcji, każdorazowe dotknięcie przycisku „Menu” powoduje wybranie kolejnej funkcji z listy, co jest sygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz zmianą migającej ikony funkcji.

3.  „Start” - przycisk uruchamiający silnik urządzenia po wybraniu funkcji. Ponowne jego dotknięcie powoduje zatrzymanie się silnika z zachowaniem gotowości do pracy na wybranej funkcji.

4.  „R” - przycisk pracy na obrotach wstecznych. Dotknięcie przycisku „R” w każdej sytuacji spowoduje włączenie silnika na biegu wstecznym na ok. 10 sekund. Przycisk „R” stosuje się w przypadku zablokowania urządzenia przez zbyt twardy produkt.

UWAGA:

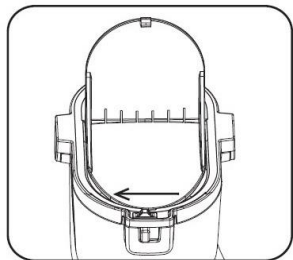
Jeśli podczas pracy lub po włączeniu urządzenia lampki kontrolne zaczną mrugać, a urządzenie będzie wydawać sygnały dźwiękowe, oznacza to że przeszło w tryb awaryjny. W takim przypadku należy urządzenie odłączyć od sieci i odczekać ok 20 minut.

Wszystkie przyciski urządzenia są przyciskami dotykowymi. Panel sterowania zawsze musi być suchy. Jego zawilgocenie może doprowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia urządzenia i utratę gwarancji.

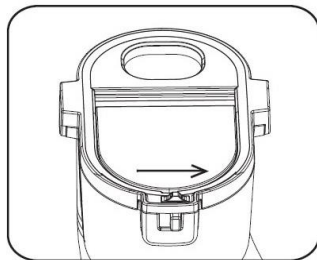
Przestrzegać maksymalnego czasu pracy ciągłej urządzenia (20 minut). Przerwa przed następnym uruchomieniem nie może być krótsza niż 20 minut.

OTWORY WLOTOWE

1. Otwarcie dużego otworu wlotowego przedstawiono na rysunku.



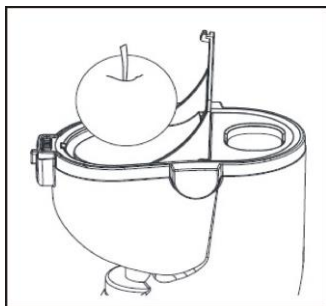
Po przesunięciu przycisku w lewo
pokrywa otworzy się automatycznie



Po przesunięciu przycisku w prawo
pokrywa się zablokuje

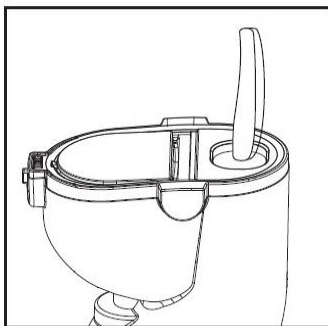
2. Big-mouth:

Zastosowanie dużego otworu wlotowego typu „Big-mouth” jest niezwykle funkcjonalne przy wkładaniu do urządzenia produktów w całości. Do takich produktów należą jabłka, truskawki, pomidory i inne warzywa lub owoce miękkie. Nie należy korzystać z dużego otworu wlotowego przy wyciskaniu warzyw i owoców twardych jak marchew, seler, buraki itp.



UWAGA:

1. Produkty, które nie mieszczą się w otworze wlotowym urządzenia powinny być pokrojone na mniejsze kawałki.
2. Produkty o znacznej zawartości błonnika powinny być pokrojone na kawałki nie mniejsze niż 2x2 cm.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYCISKANIA SOKÓW

Do domowego przygotowania soków najlepsze są wyciskarki wolnoobrotowe, ponieważ zachowują one maksymalną zawartość składników odżywczych. Do robienia napojów należy używać świeżych owoców i warzyw, ponieważ zawierają one więcej soku. Wydajność urządzenia zależy w dużej mierze od jakości warzyw i owoców. Poniżej

wskazówki, jak efektywnie korzystać z wyciskarki wolnoobrotowej:

- dokładnie oczyścić owoce i warzywa przed tłoczeniem
 - zaleca się sparzenie wrzątkiem produktów, których pochodzenie budzi wątpliwości co do ich uprawy, a zwłaszcza nawożenia
 - usunąć z przetwarzanych produktów twarde, niejadalne skóry (np. skórki melona, pomarańczy, ananasa, mango itp.) oraz pestki, twarde nasiona i łupiny
 - przetwarzane produkty podzielić na kawałki pasujące rozmiarem do tunelu dozującego
 - niektóre soki szybko ciemnieją i jest to proces naturalny, który może być spowolniony poprzez dodanie kilku kropli soku z cytryny
 - urządzenie nie nadaje się do wyciskania soku z bardzo twardych i bogatych w skrobię owoców lub warzyw, np. trzciny cukrowej
 - do wyciskania nie nadają się owoce lub warzywa suche, np. banany
 - w celu osiągnięcia najlepszej wydajności podczas wyciskania owoców i warzyw o różnej konsystencji w pierwszej kolejności należy przetwarzać miękkie produkty, a następnie twarde
 - jakość soków zależy w ogromnej mierze od jakości produktów, których użyjemy do zrobienia soku
 - z warzyw i owoców suchych, sezonowanych i odwodnionych wydatek soku będzie niski, a walory smakowe niezadowalające
 - zaleca się podczas wyciskania soków z warzyw liściastych oraz ziół, mieszać je w trakcie wyciskania z twardszymi produktami
 - **nie wolno przetwarzać lodu ani mrożonych owoców lub warzyw.**
- Instrukcja wykorzystania sita sorbetowego poniżej**

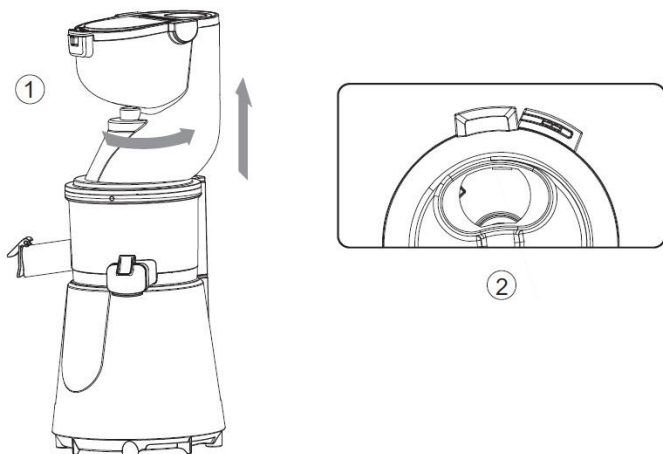
Przygotowywanie sorbetów

W wyciskarce można przygotowywać sorbety za pomocą dołączonego sita sorbetowego. Za jego pomocą uzyskuje się masę owocową z miąższu i soku.

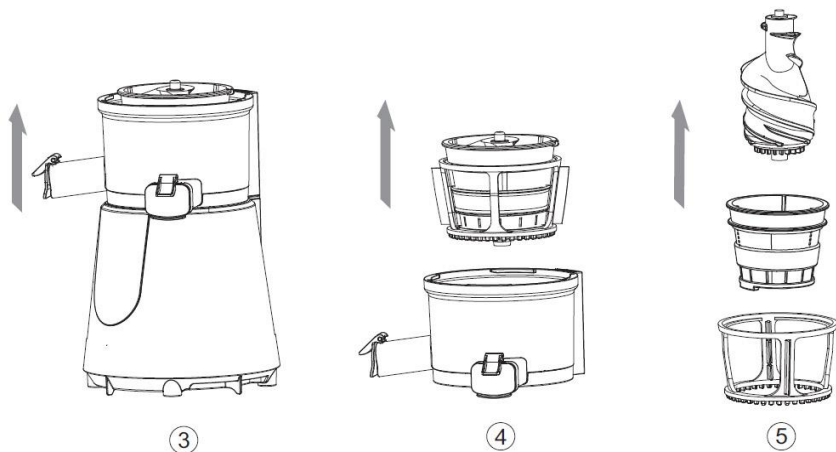
- z mrożonych owoców: przed wyciskaniem owoce **muszą odtajać przez co najmniej kilkadziesiąt minut**. Użycie silnie zamrożonych owoców prosto z zamrażarki może doprowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia urządzenia. Owoce należy wrzucać powoli i ostrożnie. Pojemnik na sok należy podstawić pod wylot odpadków (pulpy) w misie.
- ze świeżych owoców: proces wyciskania odbywa się normalnie. Pojemnik na sok należy podstawić pod wylot odpadków (pulpy) w misie. Uzyskaną masę owocową należy włożyć do zamrażarki na co najmniej 1 godzinę.

INSTRUKCJA ROZKŁADANIA URZĄDZENIA

1. Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego
2. Przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 1) aż wypustka pokrywki wysunie się z włącznika bezpieczeństwa (rys. 2)

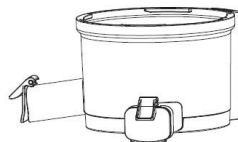
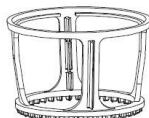
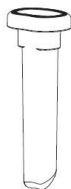
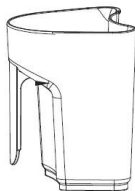
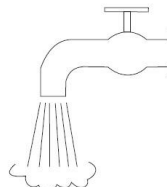
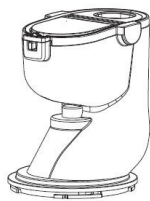


3. Zdejmij zbiornik z korpusu urządzenia (rys. 3)
4. Wyjmij filtr z zabierakiem oraz ślimak ze zbiornika (rys. 4)
5. Wyjmij ślimak z filtra i filtr z zabieraka (rys. 5)



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

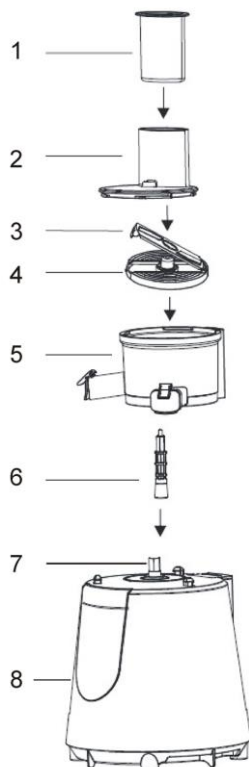
- kiedy urządzenie nie jest używane, należy odłączyć je od sieci
- najłatwiej czyścić urządzenie tuż po użyciu, zanim sito i pozostałe elementy zaschną
- nie należy używać do czyszczenia urządzenia środków ściernych, proszków czyszczących, acetonu, alkoholu itp.
- przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego
- rozmontować elementy urządzenia
- elementy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem odrobiny płynu do mycia naczyń, przy użyciu szczoteczki i wypłukać pod strumieniem bieżącej wody
- elementy urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń
- podczas mycia należy obchodzić się z elementami urządzenia bardzo ostrożnie, aby uniknąć ich uszkodzenia
- korpus urządzenia czyścić przy pomocy suchej ściereczki
- **nigdy nie zanurzać korpusu w wodzie ani nie płukać pod strumieniem bieżącej wody**
- poniżej przedstawiono elementy nadające się do mycia pod bieżącą wodą



INSTRUKCJA MONTAŻU SZATKOWNICY

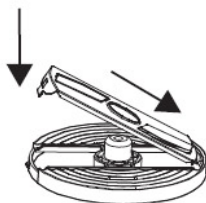
W pierwszej kolejności należy założyć trzpień na sworzeń silnika.
Następnie zamontować zbiornik na korpusie. Założyć podstawę noża z dowolnie wybranym nożem. Założyć i przekręcić pokrywę.

1. Popychacz
2. Pokrywa
3. Nóż
4. Podstawa noża
5. Zbiornik
6. Trzpień
7. Sworzeń
8. Obudowa silnika



Rysunek poglądowy

Zakładanie nożna na podstawę odbywa się wg poniższego rysunku:



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Podczas pracy urządzenie zatrzymuje się/nie działa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wtyczka jest wyjęta z gniazda sieciowego 2. Zbyt dużo produktów zostało podane za jednym razem lub za szybko 3. Zbyt twarde produkty 4. Przekroczono maksymalny czas pracy ciągłej 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Włóż wtyczkę do gniazda sieciowego 2. Włącz przycisk „R”. Jeśli to nie poskutkuje, rozmontuj elementy czynne wyciskarki i wyczyść 3. Pokrój twarde produkty w mniejsze kawałki i podawaj powoli 4. Wyłącz urządzenie na 20 minut celem ostygnięcia
Niski wydatek soku	<ol style="list-style-type: none"> 1. Niska jakość produktów 2. Produkty suche 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotuj produkty wyższej jakości 2. Zawsze używaj świeżych warzyw i owoców
Sok wypływa spod zbiornika	Źle założona lub nie założona uszczelka zbiornika	Rozłóż urządzenie, załóż poprawnie uszczelkę zbiornika, osusz urządzenie i ponów wyciskanie soku
Urządzenie wydaje niepokojące dźwięki	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elementy czynne zostały niepoprawnie złożone 2. Urządzenie nie stoi na stabilnej powierzchni 3. Do urządzenia dostał się twardy przedmiot (np. pestka) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rozłóż i złóż urządzenie poprawnie 2. Postaw urządzenie na twardej i stabilnej powierzchni 3. Natychmiast wyłącz urządzenie, rozmontuj i wyczyść
Po użyciu zbiornik i elementy czynne uległy zaschnięciu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brak regularnego czyszczenia po użyciu 2. Do wyciskarki włożono niewłaściwe produkty (np. miód) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zamknij korki spustowe, zalej zbiornik wodą i odczekaj 12 godzin, po czym rozmontuj i dokładnie umyj urządzenie 2. Skontaktuj się z serwisem producenta
Gęsty sok/drobinki w soku	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cecha użytych produktów 2. Zbyt szybkie wrzucanie produktów 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Użyj świeżych, soczystych, twardych produktów/zamontuj filtr na pojemnik z sokiem 2. Wrzucaj produkty wolniej, nie używaj popychacza siłowo

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja udzielana jest na okres 24 miesięcy od daty sprzedaży określonej w dowodzie zakupu i jest realizowana w standardzie DOOR-TO-DOOR. Ujawnione w tym czasie wady będą usuwane bezpłatnie w terminie 14 dni roboczych od daty dostarczenia produktu do serwisu producenta. Warunkiem udzielenia gwarancji jest zapoznanie się użytkownika z instrukcją obsługi i użytkowanie urządzenia zgodnie z tą instrukcją. Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez zakład serwisowy czynności właściwych dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi,

do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt a w tym zainstalowanie i czyszczenie urządzenia.

Gwarancją nie są objęte:

- elementy szklane, sznury połączeniowe i sieciowe, żarówki, baterie, akumulatory, noże tnące, sita i filtry oraz elementy eksploatacyjne.

- uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem lub zaniechaniem działania użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcie w sieci elektrycznej, niezgodne z instrukcją obsługi złożenie urządzenia, korozja, pyły, przedmioty, które podczas eksploatacji dostały się do urządzenia).

- uszkodzenia powstałe na skutek naturalnego, częściowego zużycia urządzenia lub jego części zgodnie z właściwościami i przeznaczeniem urządzenia (filtry, ślimaki, uszczelki itp.).

- uszkodzenia wynikłe na skutek przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez osoby trzecie oraz wynikłe z użytkowania niezgodnego z instrukcją.

- celowego uszkodzenia sprzętu.

- czynności konserwacyjne: wymiana filtrów, czyszczenie, wymiana części posiadających określoną żywotność.

- uszkodzenia powstałe na skutek zastosowania innego niż używanie w gospodarstwie domowym (np. dla celów komercyjnych lub zarobkowych)

Reklamującemu przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy, jeśli:

- w okresie gwarancji serwis producenta dokona trzech napraw, a sprzęt będzie wykazywał nadal wady uniemożliwiające używanie go zgodnie z przeznaczeniem

- naprawa nie zostanie wykonana w terminie określonym w pkt. 1 lub w innym terminie uzgodnionym z reklamującym w formie pisemnej

- serwis producenta stwierdzi pisemnie, że usunięcie wady jest niemożliwe

Dokonanie naprawy gwarancyjnej będzie poświadczone wpisem serwisu producenta na karcie gwarancyjnej.

Uprawnienia z tytułu gwarancji będą realizowane jedynie po przedstawieniu przez użytkownika ważnej karty gwarancyjnej, opieczetowanej i wypisanej przez sprzedawcę wraz z dowodem zakupu potwierdzającym datę zakupu produktu.

Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powodują utratę świadczeń z tytułu gwarancji. Karta gwarancyjna bez załączonego dowodu zakupu oraz poprawnie wpisanej daty zakupu, pieczętki i podpisu sprzedawcy jest nieważna.

Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Zgłoszenia napraw gwarancyjnych należy dokonywać za pośrednictwem strony internetowej www.gotie.pl

lub telefonicznie w Serwisie Centralnym producenta pod numerem +48 32 7202219



KARTA GWARANCYJNA
WYCISKARKA DO OWOCÓW I WARZYW
model

.....

DATA SPRZEDAŻY

PIECZEŃ/PODPIS

DATA ZGŁOSZENIA REKLAMACJI	KRÓTKI OPIS USZKODZENIA I NAPRAWY	DATA NAPRAWY

Better Product Sp. z o.o.

Tel.: +48 32 7202219

serwis@betterproduct.pl

www.gotie.pl